

## Omelette au Rocamadour



Plat **Moyen**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Le Rocamadour est un fromage de chèvre se présentant sous la forme d'un palet, pouvant être crémeux sec ou même très sec. Il se marie très bien à une omelette.*

### Ingrédients

- 3 rocamadours mi-secs ou frais
- 8 oeufs
- 300 g de blancs de poireaux
- 2 cs d'aneth ciselé
- 25 g de beurre
- 1 cs d'huile d'olive
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Cassez les oeufs dans une terrine, fouettez-les puis salez et poivrez.
- 2 Coupez les blancs de poireaux en fines lamelles obliques.
- 3 Retirez grossièrement la croûte des Rocamadours, coupez-les en tranches d'1 cm environ, puis en cubes et ajoutez-les aux oeufs battus.
- 4 Faites fondre le beurre dans une poêle anti-adhésive, ajoutez les blancs de poireaux et laissez-les cuire à feu doux, en les retournant souvent jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents, sans les laisser dorer, 10 mn environ.
- 5 Versez le contenu de la poêle dans les oeufs battus et mélangez le tout.
- 6 Versez dans la poêle la moitié de l'huile puis le contenu de la terrine. Commencez à faire cuire l'omelette à feu moyen, en soulevant les oeufs avec une spatule, puis baissez le feu et laissez-la dorer d'un côté avant de la retourner sur une assiette.
- 7 Versez l'huile restante dans la poêle et faites dorer l'omelette de l'autre côté.
- 8 Cette omelette est idéale accompagnée d'une salade ou de légumes verts.

Proposé par

**Anicap**

Anicap

#### L'Anicap : fromagesdechevre.com

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre français.

Sur le site [www.fromagesdechevre.com](http://www.fromagesdechevre.com), sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

